



Mit Natalie Lumpp

Die Badenerin hat als Sommelière in renommierten Restaurants wie der Traube Tonbach in Baiersbronn den Gästen die besten Tropfen empfohlen und kredenzt. Heute ist sie als freie Weinberaterin tätig, sie schreibt Kolumnen und gibt ihr Wissen als Weinexpertin auch im Fernsehen weiter – und in **Mein Ländle**.

Heiße Sache

Glühweine aus dem Ländle sind wärmstens zu empfehlen

Ohne den geht es nicht. Als Winterklassiker gehört der Glühwein auf jeden Weihnachtsmarkt. Aber auch Klassiker verändern sich. Natalie Lumpp verrät **Mein Ländle**-Lesern, warum er nie so gut war wie heute.

Früher war ich immer etwas hin- und hergerissen – einerseits gehört der Glühwein einfach zwingend zum Weihnachtsmarktbesuch, andererseits hatte ich nach dem zweiten Schluck meist schon genug. Das hat sich in den letzten Jahren vollkommen gewandelt. Auf den Weihnachtsmärkten gibt es immer öfter sogenannte Winzerglühweine. Das heißt, der Wein kommt vom Weingut oder von der Winzergenossenschaft und wurde auch dort schon mit Gewürzen angesetzt. Während früher hauptsächlich Rotweine aus Tunesien und Zypern Verwendung fanden – meist mit viel Zucker versetzt –, kommen heute Spätburgunder, Trollinger, Dornfelder oder

auch Lemberger von ganz erstaunlicher Güte zum Einsatz, die dann mit frischen Zitrusfrüchten, Zimtstangen, Nelken und Honig vorsichtig erhitzt werden. Diese Qualität schmeckt man.

Weiß, Rosé? Auf jeden Fall neu

Immer öfter bieten die Winzer auch Glühwein von Weiß- oder Roséweinen an, eine wirklich wunderbare Alternative. So manchem Genießer bekommen sie sogar besser. Die Winzer tüfteln in diesem Bereich die schmackhaftesten Kombinationen aus, beispielsweise würzen sie weißen Glühwein mit Ingwer und Sternanis. Der Fantasie sind natürlich keine Grenzen gesetzt. Auch im Handel wächst das Angebot. Im Weingut reichern die Kellermeister ihren Wein mit Gewürzen an, wie Zimt, Lorbeer, Kardamom, Wacholder oder Nelken. Die festen Bestandteile werden zuletzt herausgefiltert und das Ganze in peppige Flaschen abgefüllt. Solche Glühweine müssen später nur noch vorsichtig erwärmt werden, und wenn Sie einmal einen solchen probiert haben, werden Sie nur noch widerwillig auf die billigen Alternativen zurückgreifen. Aber ob nun auf dem Weihnachtsmarkt oder zuhause, immer gilt: Ein guter Glühwein darf nicht gekocht, sondern nur leicht erhitzt werden. Andernfalls verfliegt der Alkohol.

So fein kann Glühwein sein: qualitativvoll und mit frischen Früchten serviert



Woher nehmen?

Den größten Überblick über die Winzerglühweine bietet das Internet. Auf der Seite des Deutschen Weininstitutes gibt es rund 30 Vorschläge allein zu Baden-Württemberg. Zu meinen derzeitigen Favoriten gehört beispielsweise: „I love Monrepos“ vom Weingut Herzog von Württemberg. Auf dem Weihnachtsmarkt im Schloss des kürzlich ums Leben gekommenen Herzogs Friedrich in Friedrichshafen hatte er quasi Kultstatus. Nachdem die Nachfrage stetig stieg, entschloss sich der Herzog im vergangenen Jahr, die schmackhafte Mischung auf die Flasche zu bringen. Die Verkaufszahlen von mehreren Tausend Flaschen bestätigt die Qualität. Und die Cuvée von Spätburgunder mit Trollinger ist auch mit einem hübschen Etikett versehen. Aber ebenso kann ich Ihnen den Gengenbacher Glühwein „Adventskalender“ (nebenbei: den Gengenbacher Weihnachtsmarkt muss man gesehen haben!) und den ökologischen Glühwein „Bio-terra“ vom Weingut Zähringer in Heitersheim ans Herz legen. Auch diese beiden sind wärmstens zu empfehlen.

Text: Natalie Lumpp, Fotos: Fotolia (7), Jörg Batschi (2), Alexander Linke (1), Weingut Herzog von Württemberg (1), Weinmanufaktur Gengenbach (1)



Glühwein zum Verlieben: „I love Monrepos“

Wer hätt's gedacht? Auch noch gesund ...

Wer gern Glühwein trinkt, muss kein allzu schlechtes Gewissen haben. Die Gewürze im Wein können durchaus positiv auf den Organismus wirken. Ein paar Beispiele:

Zimt: gut gegen Völlegefühl, regt im Körper die Verdauungssäfte an und soll aphrodisierend wirken

Kardamom: sowohl appetitanregend als auch hilfreich bei Blähungen

Nelken: wirken antibakteriell und verdauungsfördernd

Alles frisch

Wussten Sie schon, dass auf dem Christkindelsmarkt in Baden-Baden streng darauf geachtet wird, dass keine Fertigprodukte verwendet werden? Die Winzerglühweine sind dort eine Selbstverständlichkeit.

Weißer Glühwein zu Ehren des berühmten Gengenbacher Adventskalenders



Favoriten selbst gemacht

Am besten schmeckt ein Glühwein natürlich, wenn er zuhause mit einem ordentlichen Wein selbst zubereitet wird. Hier meine Lieblingsrezepte:

Text: Natalie Lumpp, Fotos: Fotolia (5), Johannes Guggenberger (3), Jörg Batschi (1), Alexander Linke (1), Wäger Archiv (1)

Rosa Glühwein mit Rosen und Ingwer

Ingwer schälen und klein würfeln. Zusammen mit den anderen Zutaten langsam erhitzen und servieren.

Zutaten:

- 1 cm Ingwer
- 1 l Roséwein
- 10 naturbelassene Rosenblätter
- 4 Kardamomkapseln
- 8 rosa Pfefferkörner
- 2-3 EL Honig



Klassisch rot

Zitrone und Orange waschen, von der Orangenschale einige Streifen abschälen und beiseitelegen. Beide Zitrusfrüchte würfeln und zusammen mit allen Zutaten außer Muskatnuss und Orangenschale langsam erwärmen. Die Streifen der Orangenschale über dem Glühwein knicken, damit die ätherischen Öle (Geschmacksträger) in den Wein gelangen, und ebenfalls zugeben. Mit etwas frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Zutaten:

- 1 Bio-Zitrone
- 1 Bio-Orange
- 1 l Spätburgunder
- 3 TL Honig
- ½ Zimtstange
- 3 Gewürznelken
- 3 Kardamomkapseln
- Muskatnuss



Weißer Glühwein

Die gewaschenen Orangen würfeln und zusammen mit den anderen Zutaten langsam erhitzen. In hitzebeständige Gläser oder Tassen geben.

Zutaten:

- 2 Bio-Orangen
- 750 ml Weißwein
- 250 ml Traubensaft
- 3 Sternanis-Kapseln
- 6 Zimtblüten
- 1 Zimtstange
- 1 Lorbeerblatt
- 2 cl Weinbergpfirsich-Likör
- 2-3 EL Honig
- wenn vorhanden 2 Blätter Muskatblüte

